

Vacina Covid: quarta dose estará disponível a partir desta quinta-feira

DA REDAÇÃO

A Vigilância Epidemiológica informa que a partir desta quinta-feira, 9, estará disponível a vacina covid-19 (4ª dose) para pessoas com 50 anos ou mais e profissionais da saúde que já tenham recebido a 3ª dose há 4 meses.

Os adolescentes de 12 a 17 anos também poderão receber a dose adicional (3ª) no mesmo intervalo.

VACINA COVID 4ª DOSE: PESSOAS COM 50 ANOS OU MAIS E PROFISSIONAIS DA SAÚDE (Levar documento que comprove

Reprodução Governo estadual

#COVID-19
COMEÇA HOJE (6)
A APLICAÇÃO DA
QUARTA DOSE
EM +50 ANOS
E PROFISSIONAIS
DA SAÚDE

NOVO REFORÇO DEVE SER APLICADO APOS 4 MESES DA 3ª DOSE

*CONFIRA A PROGRAMAÇÃO DO SEU MUNICÍPIO

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

#VACINAÇÃO

Quando posso ser vacinado em caso de sintomas gripais ou diagnóstico de Covid-19?

Em geral, se a pessoa estiver com febre moderada ou grave ou algum sintoma gripal/respiratório, deve reprogramar a vacinação até os sintomas passarem e estiver plenamente recuperado.

Quem teve diagnóstico positivo para COVID-19 deve aguardar **quatro semanas** (após o início dos sintomas ou a partir da data de diagnóstico).

Saúde **SÃO PAULO**
GOVERNO DO ESTADO

o exercício da função)

VACINA COVID 3ª DOSE: PARATODAS AS PESSOAS COM 12 ANOS OU MAIS.

AMBOS OS GRUPOS DEVEM TER O INTERVALO DE 4 MESES DA DOSE ANTERIOR. (LEVAR CARTEIRINHA DAS DOSES ANTERIORES E DOCUMENTOS PESSOAIS)

Local: Policlínica Municipal – São Cristóvão

Horário: 7h30 ao 12h30 e das 13h às 15h.

CULINÁRIA

CANJICA COM LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES

- 1- 500 g de canjica branca
- 2- 1 lata de leite condensado
- 3- 1 vidro de leite de coco
- 4- 50 g de coco ralado úmido e adoçado
- 5- 1 litro de leite
- 6- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 7- canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Lavar a canjica em água corrente.
- 2- Deixar de molho por aproximadamente 4 horas com o açúcar.
- 3- Cozinhar na panela

de pressão com 2 litros de água por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia.

4- Coloque em outra panela se necessário maior, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado.

5- Deixe ferver por 10 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

6- Desligue o fogo quando estiver bem cremosa.

7- Polvilhe a canela em pó.